

CA' RUGATE

— VITICOLTORI —
IN SOAVE E VALPOLICELLA

CAMPO BASTIGLIA VALPOLICELLA RIPASSO

Denominazione: VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC

COLORE ROSSO GRANATO CARICO. I PROFUMI SONO FRUTTATI CON NOTE DI CILIEGIA E FRUTTA ROSSA CON SFUMATURE FLOREALI E DI SPEZIE. IL SAPORE IN BOCCA È PIENO E VELLUTATO GRAZIE AI TANNINI MORBIDI CHE LO CARATTERIZZANO.



Uvaggio:

45% CORVINA, 40% CORVINONE, 15% RONDINELLA



Zona di produzione:

MIGLIORI UVE DEI VARI VIGNETI DI PROPRIETÀ, SITUATI NELLA ZONA COLLINARE DI MONTECCHIA DI CROSARA.

Terreni:

RICCHI DI SCHELETRO E PREVALENTEMENTE CALCAREI.



Raccolta:

SECONDA QUINDICINA DI SETTEMBRE.

Resa:

90 QUINTALI/ETTARO.



Vinificazione:

IL RIPASSO È UNA PRATICA TRADIZIONALE, CHE COMPORTA, DOPO LA PIGIATURA DELLE UVE APPASSITE DELL'AMARONE, LA RIFERMENTAZIONE DELLE VINACCE SU UN VINO D'ANNATA. L'AFFINAMENTO SUCCESSIVO AVVIENE PER IL 50% IN TONNEAUX E PER IL 50 % IN ACCIAIO PER UN PERIODO DI CIRCA 8 MESI.



Abbinamenti gastronomici:

CARNI ROSSE ALLA GRIGLIA O ARROSTO. FORMAGGI DI MEDIA STAGIONATURA. PRIMI PIATTI CON SUGHI DI CARNE. IDEALE PER: APERITIVO



Grado alcolico:

13.5% CIRCA

Temperatura di servizio:

16°C



Bottiglie prodotte:

70.000 CIRCA

Formati bottiglie:

750 ML - 1500 ML